

SIEMENS



Table de cuisson à induction avec système de ventilation intégré

ED8.7FS2.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register
your
product
online

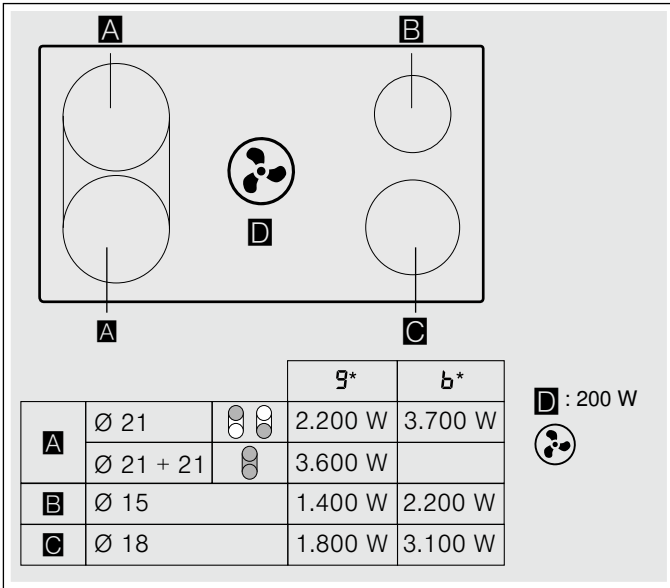


Table des matières

 Utilisation conforme	4	 Système sensoriel de rôtissage	19
 Précautions de sécurité importantes	5	Avantages lors du rôtissage	19
 Causes de dommages	7	Poêles pour la sonde de rôtissage	19
 Protection de l'environnement	8	Niveaux de température	20
Économies d'énergie	8	Tableau	20
Élimination écologique	8	Réglages	21
 Cuisson par induction	8	 Sécurité-enfants	22
Avantages lors de la cuisson par induction	8	Activer et désactiver la sécurité-enfants	22
Récipients	8	Sécurité-enfants automatique	22
 Présentation de l'appareil	10	 Anti-effacement	22
Votre nouvel appareil	10	 Coupure de sécurité automatique	22
Accessoires en option	10	 Réglages de base	23
Le bandeau de commande	11	Pour accéder aux réglages de base :	24
Indicateur de chaleur résiduelle	11	 Indication de la consommation d'énergie	24
Modes de fonctionnement pour la ventilation	12	 Test des récipients	25
 Avant la première utilisation	12	 Power-Manager	25
Première mise en service	12	 Nettoyage	26
 Utilisation de l'appareil	12	Nettoyants	26
Allumer et éteindre la table de cuisson	12	Composants à nettoyer	27
Régler la zone de cuisson	12	Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de table de cuisson)	27
Mettre en marche et arrêter la ventilation	13	Plaque de cuisson	27
La vitesse intensive	14	Ventilation	27
Démarrage automatique	14	Nettoyer le réservoir de trop-plein	30
Position temporisation	14	 Questions fréquentes et réponses (FAQ)	31
Conseils de cuisson	14	 Anomalies, que faire ?	32
 Zone combinée	17	 Service après-vente	33
Indications concernant les ustensiles	17	Numéro E et numéro FD	33
Activer	17	 Plats tests	34
Désactiver	17		
 Fonction Move	17		
Conseils pour l'utilisation de récipients	17		
Activer	18		
Désactiver	18		
 Fonctions temps	18		
Programmation du temps de cuisson	18		
Le minuteur	18		
 Fonction PowerBoost	19		
Activer	19		
Désactiver	19		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.bsh-group.com et la boutique en ligne : www.siemens-home.bsh-group.com/eshops



Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

Précautions de sécurité importantes

La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été encastré conformément à la notice de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

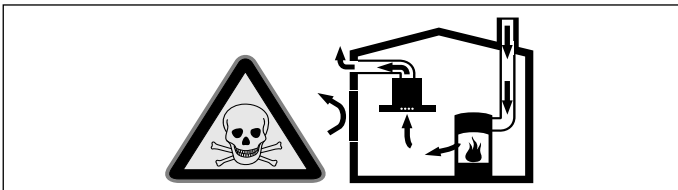
Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

Mise en garde – Danger de mort !

Il existe un risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion. En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.



Les foyers à air ambiant (par exemple les chauffages à gaz, à bois, à fioul ou à charbon, les chauffe-eau instantanés, les ballons d'eau chaude) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'air libre par un système spécifique (par exemple cheminée).

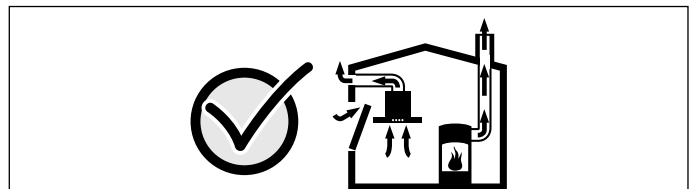
Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant.
- Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques.

L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

Si l'air vicié circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restrictions.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

- Les dépôts de graisse dans les filtres peuvent s'enflammer. Nettoyez l'appareil comme décrit. Respectez les intervalles de nettoyage. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la table électrique. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Les récipients et les tables de cuisson deviennent très chauds. Ne jamais mettre la main au-dessus de la table de cuisson chaude ou des récipients chauds.
- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

⚠ Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.

Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

Causes de dommages

Attention !

- Risque d'endommagement par des objets durs ou pointus. Ne laissez jamais tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Risque d'endommagement en cas de cuisson à vide de récipient. Ne faites jamais chauffer un récipient à vide.
- Risque d'endommagement en raison de casseroles ou poêles chaudes. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les affichages.
- Risque d'endommagement par du papier aluminium ou un récipient en plastique. Ne posez jamais de papier aluminium ni de récipient en plastique sur un foyer chaud. N'utilisez pas de film de protection du four.
- Risque d'endommagement. Risque de rupture du capot du filtre. Retirez le capot du filtre avec précaution. Ne faites pas tomber le capot du filtre.
- Les surfaces peuvent être endommagées, décolorées et tachées par des nettoyeurs inadaptés. Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour ce type de table de cuisson.
- Les surfaces peuvent être endommagées et décolorées par l'abrasion des casseroles. Soulevez les casseroles et les poêles et ne les poussez pas.
- Les surfaces peuvent être endommagées et tachées par des restes brûlés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
- Les surfaces peuvent être endommagées par le sel, le sucre et le sable. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Les surfaces peuvent être endommagées par des fonds de casserole rugueux. Vérifiez vos récipients avant de les utiliser.
- Les surfaces peuvent être endommagées ou écaillées par du sucre ou des mets très sucrés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Économies d'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation énergétique.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.
- Lors de la cuisson, prévoyez suffisamment d'air frais afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin. Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilateur plus importante à temps. Les vapeurs de cuisson déjà dispersées dans la cuisine nécessitent un fonctionnement plus long de la ventilation.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre selon les intervalles indiqués ou remplacez-le pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

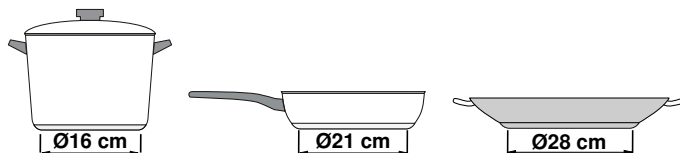
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

Pour vérifier si la casserole est compatible avec la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test des récipients".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

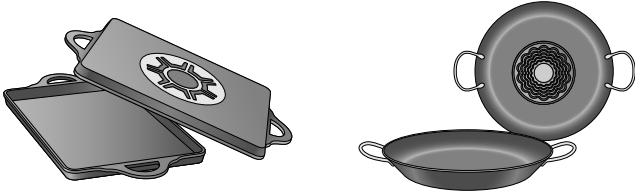


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement du récipient au chapitre → "Zone combinée" à la page 17.

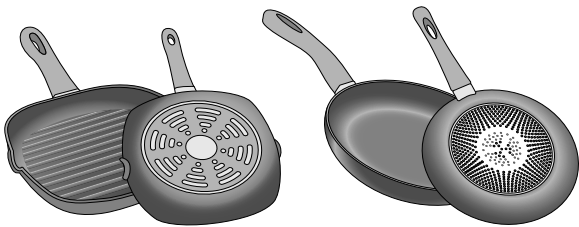


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

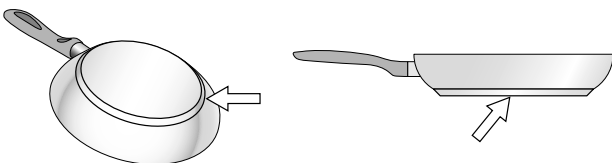
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

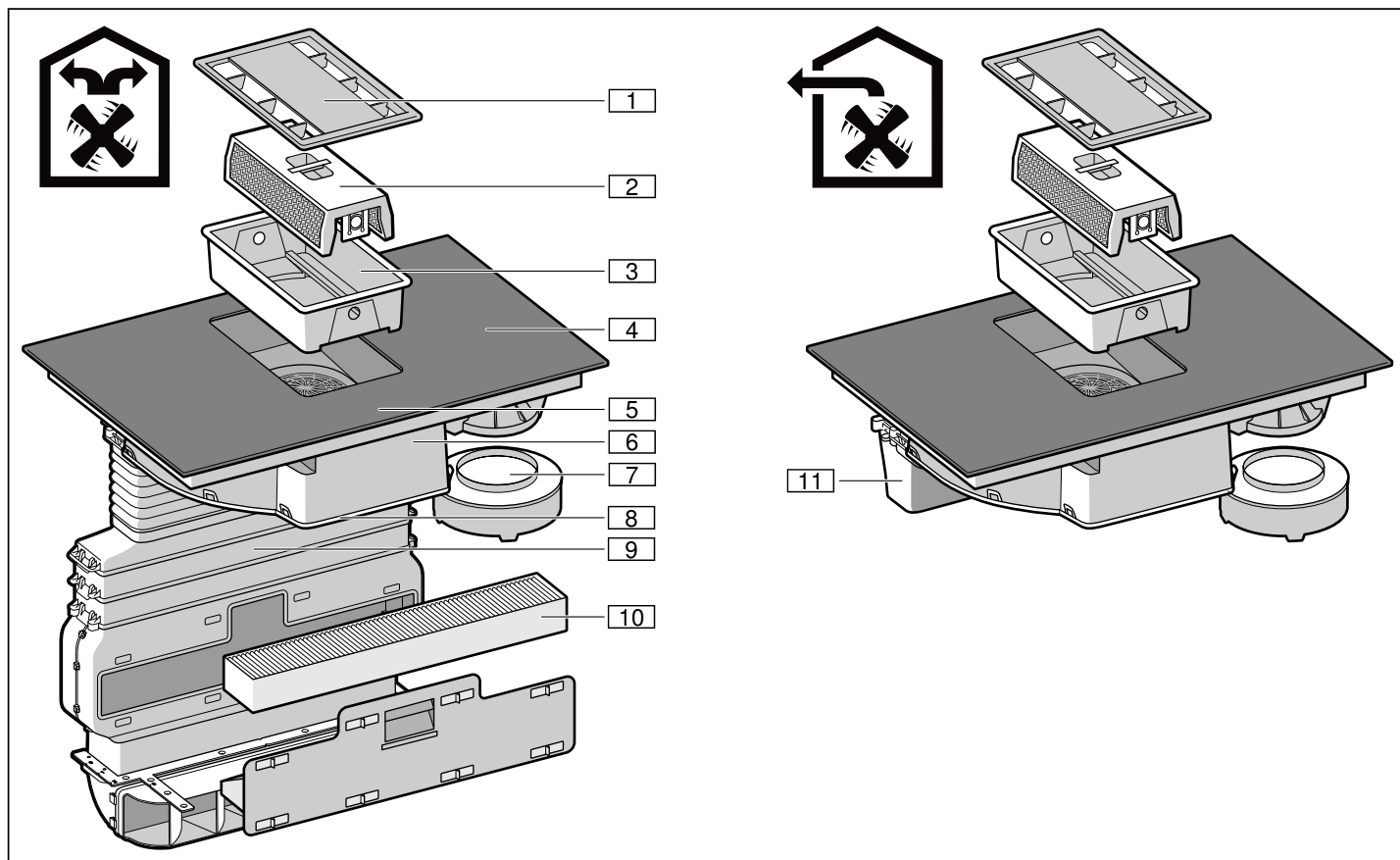
Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → Page 2

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Boîtier de ventilation
7	Réservoir de trop-plein
8	Capot de l'appareil
9	Tuyauterie*
10	Filtre à charbon actif*
11	Conduit d'évacuation**

*uniquement en cas de mode recirculation de l'air
 **uniquement en cas de mode évacuation de l'air

Accessoires en option

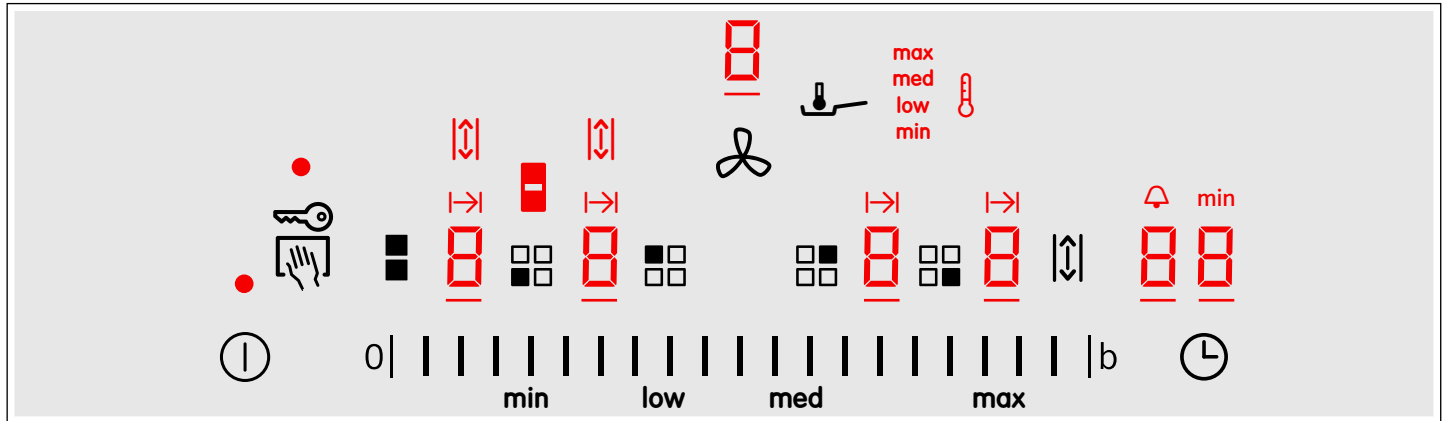
Kit d'évacuation extérieure	HZ381400
Kit de recirculation de l'air	HZ381500
Filtre à charbon actif	HZ381700

Casseroles appropriées

Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde de rôtissage. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant.

Poêle au diamètre de 15 cm	HZ390210
Poêle au diamètre de 19 cm	HZ390220
Poêle au diamètre de 21 cm	HZ390230

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
ⓘ	Allumer et éteindre l'appareil
🔒	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
🔑	Activer la sécurité-enfants
🌀	Alternar la plage de réglage entre la table de cuisson et la ventilation/réinitialiser les indicateurs de saturation
🔲	Sélectionner un foyer
0	Régler les positions de chauffe /régler les vitesses de ventilation 1-9 sur la plage de réglage de gauche
b	Activer la fonction Powerboost pour les positions de chauffe/la vitesse intensive pour la ventilation
🍖	Activer la sonde de rôtissage
min, low, med, max	Régler les niveaux de température
🔲	Activer la fonction Zone combinée
↕	Activer la fonction Move
🕒	Programmer le temps de cuisson et le minuteur

Affichages	
<i>F 10</i>	Indicateur de saturation du filtre à graisse métallique
<i>F 11</i>	Indicateur de saturation du filtre à charbon actif

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Affichages	
•	État de fonctionnement
1-9	Niveaux de cuisson/vitesses du ventilateur
00	Fonction de minuterie
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost /vitesse intensive pour la ventilation
R	Sonde de rôtissage
🌀	Température Fonctions de cuisson
min, low, med, max	Niveaux de température
🔲	Fonction Zone combinée
↕	Fonction Move
⌂	Programmation du temps de cuisson
🕒	Minuteur
min	Affichage de la minuterie

Modes de fonctionnement pour la ventilation

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode évacuation d'air ou en mode recirculation de l'air.

Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

Si l'air vicié traverse la paroi extérieure, il faut utiliser un caisson télescopique mural.

Mode recirculation de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre au charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

Remarque : Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devrez incorporer un filtre au charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

Première mise en service

Remarque : L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage $\llcorner 17$, la valeur \square (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage $\llcorner 17$, la valeur 1 est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir \rightarrow "Réglages de base" à la page 23.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.

Remarque : Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les buées de cuisson le plus efficacement.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans récipient, filtre à graisse métallique ni sans capot de filtre.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson par l'intermédiaire de l'interrupteur principal.

Activer : effleurez le symbole $\textcircled{1}$. Un signal retentit. L'afficheur au-dessus de l'interrupteur principal et les afficheurs des foyers \square sont allumés. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : effleurez le symbole $\textcircled{1}$ jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes et que la ventilation est éteinte.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous la rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Régler la zone de cuisson

Dans la zone de programmation, on peut régler sur le niveau de puissance souhaité.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.



Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

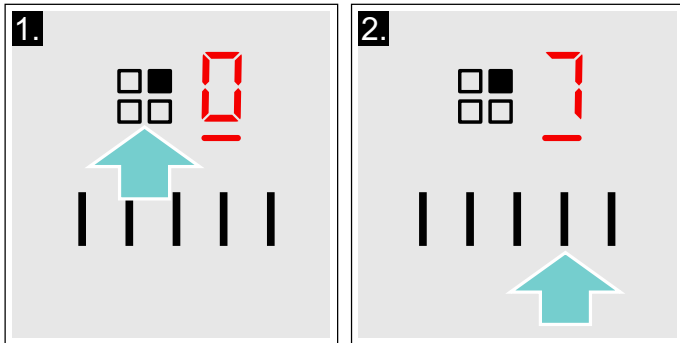
Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole  du foyer souhaité.  s'allume dans l'affichage.
2. Sélectionnez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.




La position de chauffe est réglée.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité dans la zone de programmation.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra. Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.
- La ventilation doit être désactivée séparément. → "Arrêter la ventilation" à la page 13

Mettre en marche et arrêter la ventilation

Remarque : Adaptez toujours la puissance d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez aussi une puissance d'aspiration importante.



Remarque : En cas d'absence de filtre à graisse métallique, la ventilation ne peut pas être activée. Installez le filtre à graisse métallique. Les fonctions de la table de cuisson sont disponibles même sans filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 26

Remarque : Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne posez aucun objet sur le capot du filtre. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

Remarque : En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

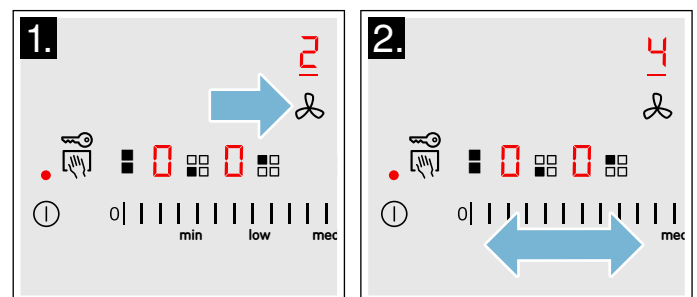
Mettre en marche la ventilation


Si la ventilation ne peut pas être activée, mettez correctement en place le filtre à graisse métallique.

1. Effleurez le symbole . La ventilation démarre à la vitesse . La vitesse de ventilation réglée est affichée.


Remarques




- Vous ne pouvez pas changer les positions de chauffe pendant le réglage de la vitesse de ventilation.
 - Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Ensuite, vous pouvez de nouveau utiliser la plage de réglage pour régler les positions de chauffe.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée dans la plage de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée.



3. Pour régler une autre vitesse de ventilation, effleurez le symbole  et réglez la vitesse de ventilation souhaitée dans la zone de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée.

Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole . Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :


1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionnez le symbole  dans la plage de réglage.
3. Effleurez le symbole  pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.

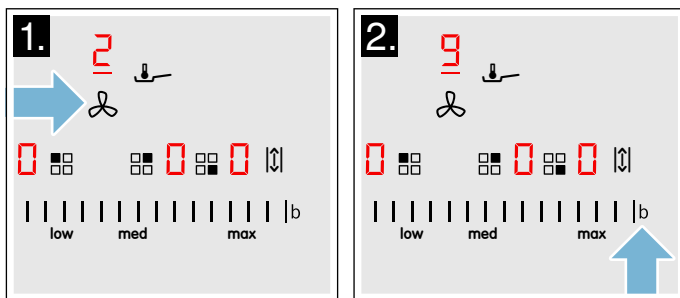
Remarque : Selon les réglages de base sélectionnés, la poursuite de fonctionnement démarre une fois que l'appareil est éteint.

La vitesse intensive

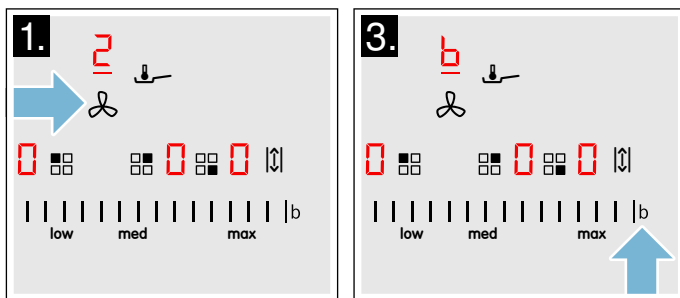
Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

Activation

1. Effleurez le symbole .
Le bandeau d'affichage indique **2**, la ligne sous le niveau de puissance **2** s'allume.
2. Effleurez le symbole **b**.
9 apparaît dans le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole **9** clignote. La vitesse de ventilation **9** est activée.





3. Ou : effleurez le symbole **b** deux fois.
b apparaît dans le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole **b** clignote. La vitesse intensive est activée.



Remarque : Au bout de 8 minutes, l'appareil revient automatiquement à la vitesse de ventilation **9**.

Désactivation

1. Effleurez le symbole .
2. Dans les secondes qui suivent, glissez sur la plage de réglage jusqu'à ce que la vitesse de ventilation  ou une autre vitesse de ventilation s'affiche.

Démarrage automatique

Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 23

Position temporisation


La fonction de poursuite du ventilateur fait tourner le système de ventilation quelques minutes après l'avoir désactivé. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Dans les réglages de base (→ Page 23), vous pouvez sélectionner les options suivantes pour la poursuite du fonctionnement :

- Activer la poursuite du fonctionnement
- Activer la poursuite du fonctionnement pour une durée déterminée à la vitesse de ventilation fixée

Remarque : La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

Désactivation

Effleurez le symbole .

La fonction de poursuite se termine immédiatement.

La fonction de poursuite est désactivée si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "Protection de l'environnement" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4. - 5.	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
*** Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.		

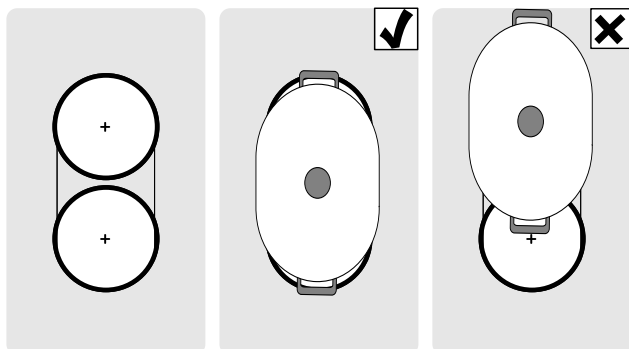
	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	6-12
Côtelettes, nature ou panées**	6-7	8-12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé**	5-6	10-30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4.-5.	20-30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6-7	10-20
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-15
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7-8	10-20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7-8	15-20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10
Crêpes (frir une par une)	6.-7.	-
Omelette (frir une par une)	3.-4.	3-10
Œufs au plat	5-6	3-6
Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes, surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	6-7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6-7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
*** Préchauffer à la position de chauffe 8-8.		

Zone combinée

Cette fonction permet de coupler les deux foyers gauches de la même dimension. Dans ce cas, la même position de chauffe est réglée pour les deux foyers. Elle est appropriée en particulier pour la cuisson dans un récipient oblong.

Indications concernant les ustensiles

Pour obtenir un résultats optimal, utilisez un récipient ovale approprié dans la zone des deux foyers. Placez le récipient au centre des foyers.



Si vous n'utilisez qu'un seul récipient sur les deux foyers, vous pouvez le déplacer sur le deuxième foyer. Dans ce cas, la position de chauffe et les réglages sélectionnés seront repris.

Activer

1. Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone combinée, puis réglez la position de chauffe.
2. Effleurez le symbole . L'affichage s'allume. La position de chauffe apparaît dans l'affichage du foyer inférieur.

La fonction est activée.

Modifier le niveau de puissance

Modifier le niveau de puissance dans la zone de programmation.

Désactiver

Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à cette fonction, puis effleurez le symbole .

La fonction est désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

Fonction Move

Avec cette fonction vous pouvez coupler les deux foyers gauches de la même dimension et sélectionner pour les deux foyers une position de chauffe différente. Positions de chauffe pré-réglées :

Foyer avant = position de chauffe

Foyer arrière = position de chauffe

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pour chaque foyer indépendamment l'un de l'autre.

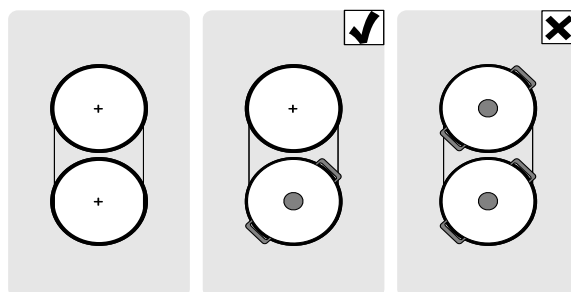
Remarques

- Placez l'ustensile uniquement sur l'un des foyers. La fonction ne sera pas activée si un ustensile est placé sur les deux foyers.
- L'affichage du foyer sur lequel aucun ustensile n'est placé s'allume moins intensément. Il est activé dès qu'un ustensile est déplacé sur ce foyer et est reconnu.
- Si la fonction est déjà activée et qu'un deuxième ustensile est placé sur le foyer libre, l'affichage reste allumé moins intensément. Le foyer n'est pas activé. Le foyer s'active lorsque le premier ustensile est retiré.

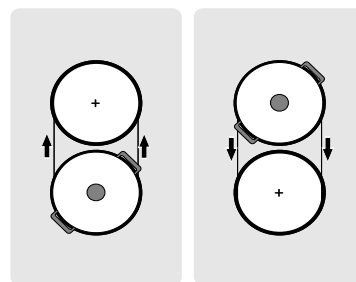
Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :



N'utilisez qu'un seul ustensile qui ne recouvre qu'un foyer.




Déplacer l'ustensile d'un foyer à l'autre :



Activer

1. Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à la fonction Move.
2. Effleurez le symbole . Les affichages  s'allument. Les affichages des positions de chauffe des deux foyers s'allument. La fonction est activée.

Remarques


- L'affichage du foyer avec l'ustensile est allumé plus intensément.
-  s'allume dans l'affichage du foyer sélectionné.


Modifier la position de chauffe

Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la fonction Move et modifier la position de chauffe dans la zone de réglage.

Remarque : Si la fonction est désactivée, les positions de chauffe reviennent aux valeurs pré-réglées

Désactiver

Effleurez le symbole .
La fonction est désactivée.

Remarque : Si l'un des deux foyers est réglé sur , la fonction se désactive dans les 10 secondes.

Fonctions temps




Votre table de cuisson dispose de deux fonctions timer :

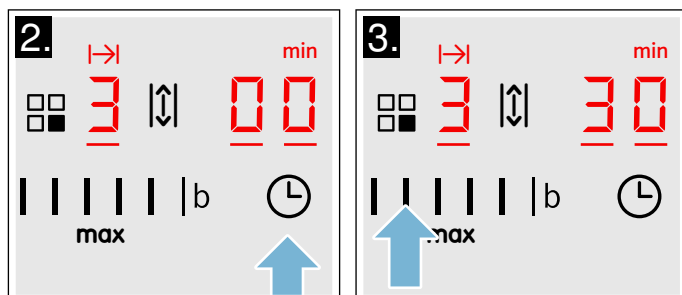
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur

Programmation du temps de cuisson

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole .  s'allume dans l'affichage du foyer.  s'allume dans l'affichage de minuterie.
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le temps de cuisson désiré dans la zone de réglage.



Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.


Remarques


- Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre. Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → "Réglages de base"
- Si la fonction Zone combinée est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les deux foyers.

Sonde de rôtissage


Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que la sonde de rôtissage est activée, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.


Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole .

Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur  pour annuler le temps.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit. Sur le voyant de la fonction Programmation du temps,  s'affiche pendant 10 secondes.

En appuyant sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Remarques




- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Le minuteur




Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.



Programmation


1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Le voyant de la fonction programmation du temps s'affiche .
2. Sélectionner le temps souhaité dans la zone de programmation. Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Modifier ou annuler le temps


Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que le témoin  s'allume. Modifier le temps avec la zone de programmation ou régler sur .




Quand le temps s'est écoulé

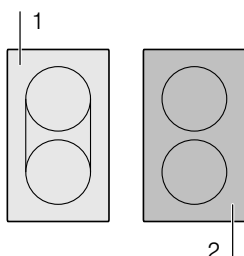
Un signal d'avertissement retentit. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique  et le témoin  s'allume. Au bout de 10 secondes, les témoins s'éteignent.

Appuyer sur le symbole  : les témoins s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Fonction PowerBoost


La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe .


Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon  et  clignotent dans l'affichage du foyer souhaité ; ensuite la position de chauffe  est automatiquement réglée, sans activer la fonction.



Remarque : Au niveau de la zone combinée, la fonction Powerboost peut uniquement être activée si les deux foyers sont utilisés indépendamment l'un de l'autre.


Activer



1. Sélectionner un foyer.
2. Effleurer le symbole  deux fois.

 s'allume dans l'affichage.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurer le symbole .

L'indicateur  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .

La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

Système sensoriel de rôtissage

Cette fonction permet de faire frire en maintenant la température appropriée de la poêle.

Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont marquées par le symbole de la fonction rôtissage.

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

Remarques

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur, pour éviter des projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse adaptée à la friture. En cas d'utilisation de beurre, margarine, d'huile d'olive vierge extra ou de saindoux, régler le niveau de température **min**.
- Ne jamais faire chauffer une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe des poêles spéciales pour cette fonction. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente. Communiquez à tout moment le numéro de référence correspondant.

- Poêle HZ390210 au diamètre de 15 cm.
- Poêle HZ390220 au diamètre de 19 cm.
- Poêle HZ390230 au diamètre de 21 cm.

Les poêles sont anti-adhérentes, ce qui vous permet de n'utiliser que peu d'huile lors de la cuisson.

Remarques

- La fonction rôtissage a été réglée spécialement pour ce type de poêle.
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut être réglée plus haute ou plus basse. Essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle correspond à la dimension de la zone de cuisson. Placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Niveaux de température

Niveau de température		Convient pour
min	bas	Frir des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
low	moyen - bas	Frir du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée et saucisses.
med	moyen - haut	Frir des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût et légumes.
max.	haut	Frir des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.

Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.


	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Côtelettes*	low	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	med	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	max	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	low	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	low	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	low	6 - 30
Ragoût, gyros	med	7 - 12
Viande hachée	med	6 - 10
Lard	min	5 - 8
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	low	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	low - med	10 - 20
Gambas, crevettes	med	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	max	-
Omelette**	min	3 - 6
Oeufs au plat	min - med	2 - 6
Œuf brouillé	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	max	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	med	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	max	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées	low	15 - 20
* Retourner plusieurs fois.		
** Durée totale par portion. Frir une par une.		

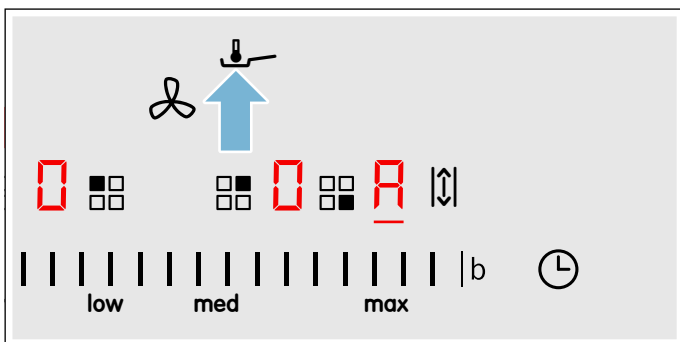
	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Légumes		
Ail, oignons	min	2 - 10
Courgettes, aubergines	low	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	low	4 - 15
Champignons	med	10 - 15
Légumes glacés	low	6 - 10
Produits congelés		
Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Blanc de volaille*	med	10 - 30
Nuggets de poulet	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	low	10 - 20
Bâtonnets de poisson	med	8 - 12
Frites	max	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	low	6 - 10
Pâtés impériaux	med	10 - 30
Camembert/fromage	low	10 - 15
Divers		
Camembert/fromage	low	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	med	3 - 15

* Retourner plusieurs fois.
** Durée totale par portion. Frire une par une.

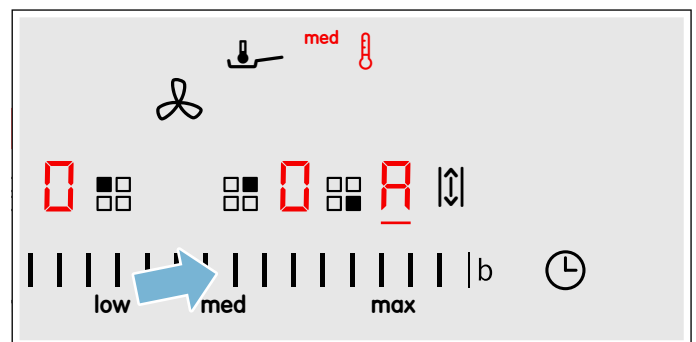
Réglages

Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau. Placez un récipient vide sur le foyer.


1. Sélectionnez le foyer. Effleurez le symbole . **A** s'allume dans l'affichage.




2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.




La fonction est activée.

Le symbole de température  est allumé jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal sonore retentit et le symbole de température s'éteint.

Remarques

- Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.
- Afin que l'affichage de température  et le niveau de température soient affichés, le foyer doit être sélectionné.

Désactiver la sonde de rôtissage



Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . La fonction est désactivée.


Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

Sécurité-enfants automatique


Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.


Éteindre et allumer

Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre → "Réglages de base"

Anti-efacement

Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Activer : effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : le bandeau de commande est déverrouillé après 35 secondes. Pour annuler la fonction de manière anticipée effleurez le symbole .

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h** ou **H** clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ceux-ci peuvent être adaptés à vos propres habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants automatique 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est activé. 2 Seul le signal de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique 0 Désactivé.* 1 Activé.
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson 00 Désactivé.* 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction de gestion de la puissance. Limitation de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. 0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. */** 1 1000 W Puissance minimum. 1. 1500 W. ... 3 3000 W recommandés pour 13 ampères. 3. 3500 W recommandés pour 16 ampères. 4 4000 W 4. 4500 W recommandés pour 20 ampères. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.**
c 9	Temps de sélection du foyer 0 Illimité : le dernier foyer réglé reste sélectionné.* 1 Limité : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.
c 12	Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté

* Réglages usine

**La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Affichage	Fonction
c 17	Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure 0 Le mode recirculation de l'air est réglé.* ! Le mode évacuation extérieure est réglé.
c 18	Réglage du démarrage automatique 0 Désactivé. ! Activé : la ventilation démarre à une vitesse prédéfinie.*
c 20	Réglage de la poursuite du ventilateur 0 Désactivé. ! Activé : la ventilation fonctionne en mode évacuation extérieure pendant env. 6 minutes à la vitesse de ventilation 3 et en mode recirculation de l'air pendant env. 30 minutes à la vitesse de ventilation ! et s'arrête automatiquement après écoulement de ce temps.*
c 0	Rétablir les réglages usines 0 Réglages personnalisés.* ! Rétablir les réglages usine.

* Réglages usine
 **La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

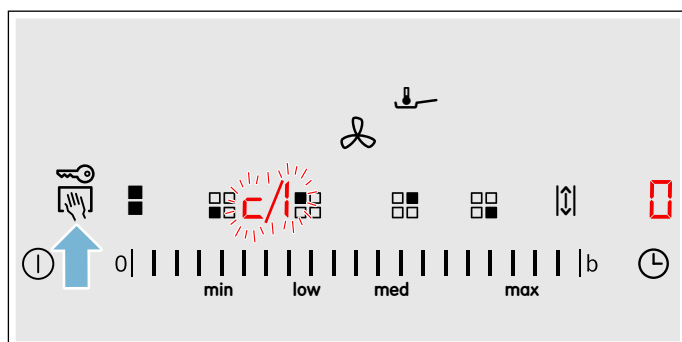
Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

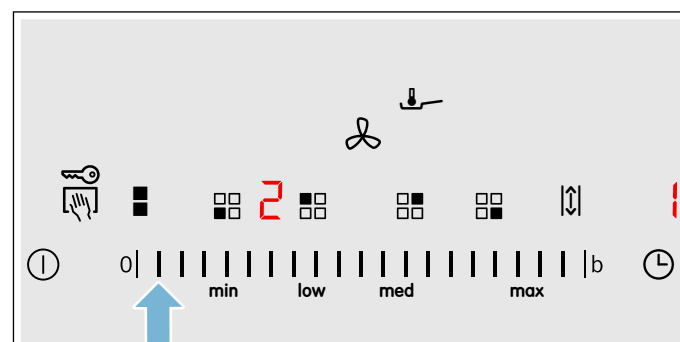
Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. En effleurant de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base. c et ! clignotent en alternance dans les affichages et 0 apparaît comme pré-réglage.



4. Effleurez plusieurs fois le symbole jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.

5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



6. Effleurez le symbole pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction affiche la consommation d'énergie totale du dernier processus de cuisson de cette table de cuisson.

Après la mise hors service de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. 1.08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.

Pour savoir comment activer cette fonction, consultez le chapitre → "Réglages de base"

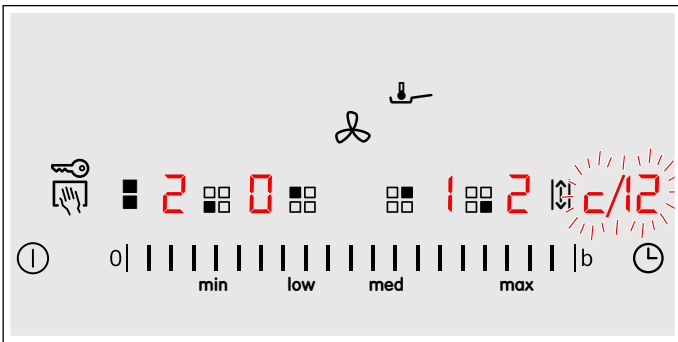
Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Remplissez le récipient avec env. 200 ml d'eau, et placez-le à température ambiante au centre du foyer dont le diamètre est le mieux adapté au diamètre du fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 1 2**.
3. Effleurez la zone de réglage. — clignote sur l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, le résultat relatif à la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.
* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.	

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Réglages de base".
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre → "Cuisson par induction".

Power-Manager

La fonction Power Manager permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est pré-réglée en usine. Sa puissance maximale est indiquée sur la plaque signalétique. À l'aide de la fonction Power Manager, il est possible de modifier la valeur conformément aux exigences de l'installation électrique respective.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limitation de puissance est atteinte, le symbole **_** apparaît brièvement dans l'affichage des niveaux de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples informations concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre → "Réglages de base"

Nettoyage

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.

Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

Remarque : N'utiliser que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.

Remarques

- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter au bras et aux mains.
- N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents appropriés pour la table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Respectez l'ensemble des notices et des mises en garde accompagnant les produits de nettoyage.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas :

- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur
- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyants fortement alcoolisés
- d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs

Attention !

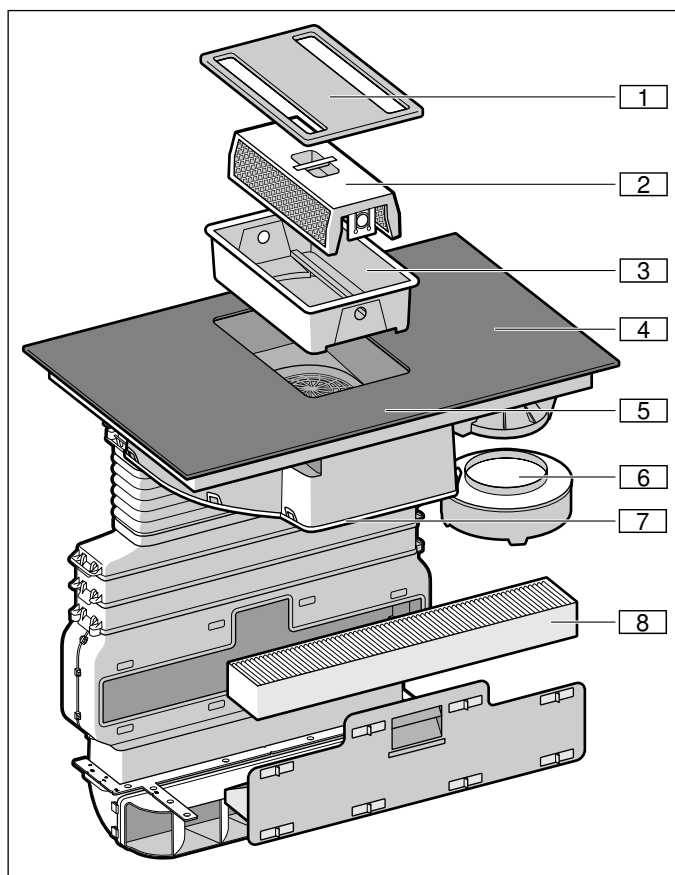
Endommagement des surfaces

Rincez toujours soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des nettoyants inappropriés, respectez les indications du tableau.

Surface	Nettoyants
Vitrocéramique	Nettoyant pour vitres en cas de résidus de calcaire et d'eau : Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques ou un nettoyant pour vitres (réf. 00311499). Racloir à verre (réf. 00087670) en cas de taches de sucre, d'amidon ou de plastique : Nettoyez immédiatement. Attention : risque de brûlure. Nettoyez ensuite avec une lavette humide et séchez avec un chiffon sec. Remarque : N'utilisez aucun détergent pour lave-vaisselle.
En acier inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil. Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, ne frottez pas pour les enlever. Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal. Des produits d'entretien spécial inox (réf. 00311499) sont disponibles auprès du service après-vente, de notre boutique en ligne ou dans les commerces spécialisés. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien avec un chiffon doux. Remarque : Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez jamais de racloir à verre.
Plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec un chiffon doux ou au lave-vaisselle.
Éléments de commande	Produit de nettoyage chaud ou nettoyant pour vitre approprié (réf. 00311499) : Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.
Capot du filtre	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.

Composants à nettoyer



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Réservoir de trop-plein
7	Capot de l'appareil
8	Filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recirculation de l'air)

Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de table de cuisson)

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ni d'objets pointus.

Plaque de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque cuisson. Cela permet d'éviter de brûler les résidus. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Les salissures tenaces s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre ou un produit spécial vitrocéramique en vente dans le commerce. Respectez les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés (réf. 00087670) auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciales pour tables de cuisson vitrocéramiques, vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

Filtre à graisse métallique

Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés toutes les 30 heures de service mais une fois par mois.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit régulièrement être remplacé. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

Indicateur de saturation

En cas de saturation du filtre métallique à graisse ou du filtre à charbon actif, un signal sonore retentit après l'extinction de l'appareil.



Les symboles suivants s'allument dans le bandeau d'affichage :

- **Filtre à graisse métallique** : **F 10** est allumé
- **Filtre à charbon actif** : **F 11** est allumé
- **Filtre à graisse métallique et filtre à charbon actif** : **F 10** et **F 11** clignotent en alternance

C'est maintenant au plus tard qu'il faut nettoyer les filtres à graisse métallique ou les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages **F 10** et **F 11** cessent de clignoter.

F 10 ou **F 11** s'allume après l'extinction de l'appareil.

1. Effleurez le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si **F 11** est allumé, effleurez de nouveau le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

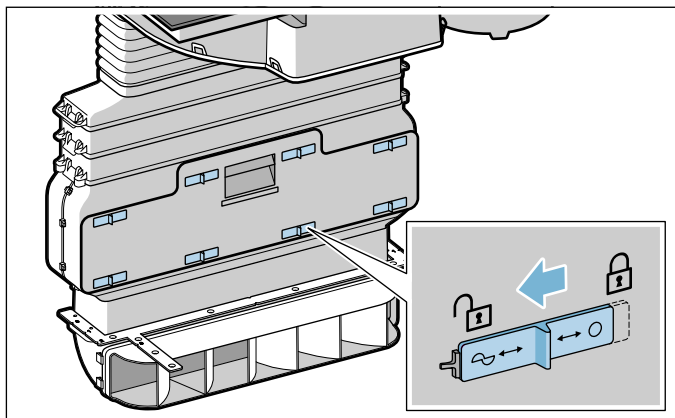
Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Ils ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

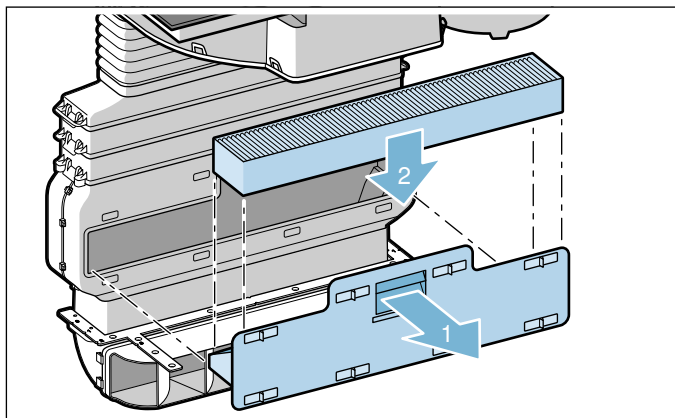
Remarques

- Le filtre à charbon actif n'est pas inclus dans la livraison. Vous pouvez acheter un filtre à charbon actif (réf. HZ381700) dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé ni réactivé.
- Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.

1. Ouvrez tous les volets de fermeture du tiroir du meuble d'encastrement dans la gaine plate.



2. Ouvrez les tiroirs de la gaine plate et retirez le filtre à charbon actif.



3. Mettez en place un nouveau filtre à charbon actif.

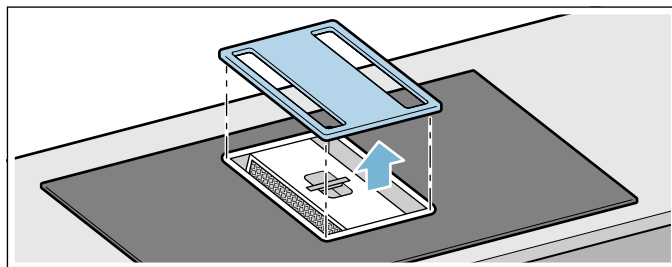
4. Fermez le tiroir de la gaine plate et fermez tous les volets de fermeture.

Remarque : Assurez-vous que tous les volets de fermeture sont correctement fermés. Sinon, des bruits peuvent apparaître et la puissance de la ventilation pourrait diminuer.

Retirer le filtre métallique à graisse

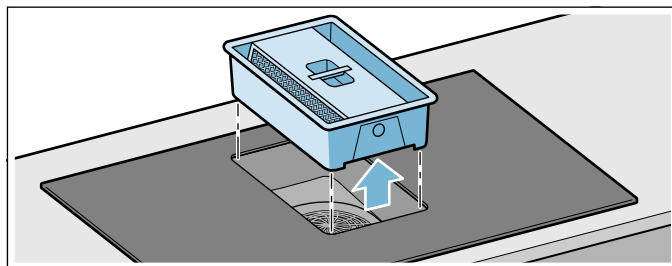
Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois.

1. Retirez le capot du filtre.



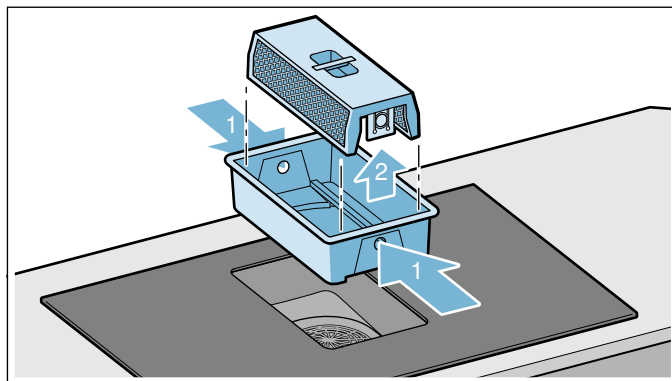
Remarque : assurez-vous que le capot du filtre ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



Remarque : la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.

3. Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



4. Si nécessaire, videz le réservoir.
5. Nettoyez le filtre à graisse métallique et le capot des filtres.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil après avoir démonté le filtre à graisse métallique.

Remarque : une formation de gouttelettes peut apparaître sur l'hélice du ventilateur. Cela est normal et provient de la condensation de la vapeur de cuisson. Il n'existe aucun risque de sécurité ni aucun risque d'endommagement. Les composants électriques de l'appareil sont protégés.

Nettoyer le filtre métallique à graisse

Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

À la main :

Remarque : En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres métalliques à graisse.

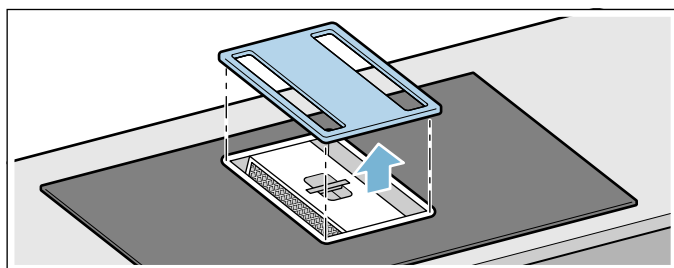
Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

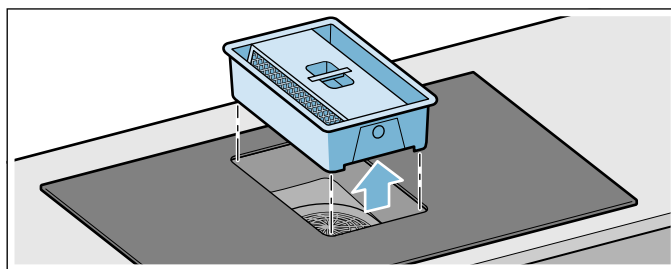
Démonter et nettoyer d'autres composants de l'appareil

Nettoyez également régulièrement l'intérieur du ventilateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297).

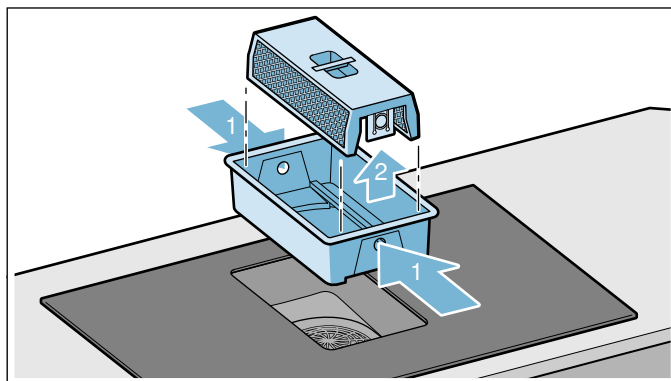
1. Retirez le capot du filtre et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.



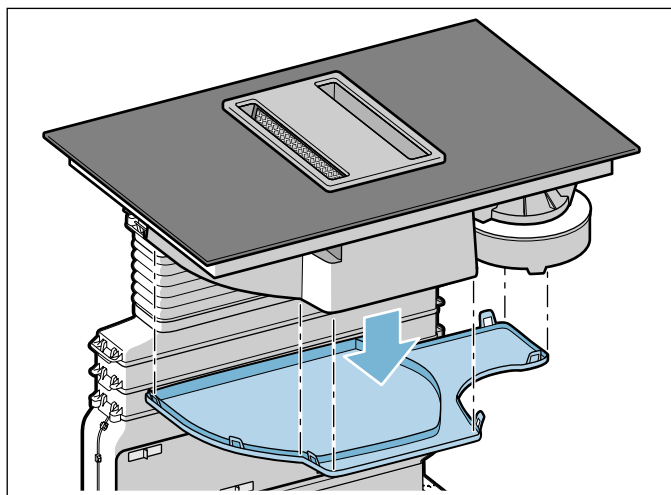
2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



3. Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



4. Si nécessaire, videz le réservoir.
5. Nettoyez le filtre à graisse métallique et le réservoir au lave-vaisselle.
6. Si nécessaire, retirez et nettoyez le capot du boîtier sous l'appareil.



7. Remontez les éléments séchés après leur nettoyage.



Mettez le filtre métallique à graisse en place.

1. Remettez en place le récipient.
2. Mettez le filtre métallique à graisse en place.
Remarque : Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est correctement inséré. Sinon la ventilation ne fonctionne pas.
3. Posez le capot du filtre.

Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages **F 10** et **F 11** cessent de clignoter.

F 10 ou **F 11** s'allume après l'extinction de l'appareil.

1. Effleurez le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si **F 11** est allumé, effleurez de nouveau le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

Nettoyer le réservoir de trop-plein

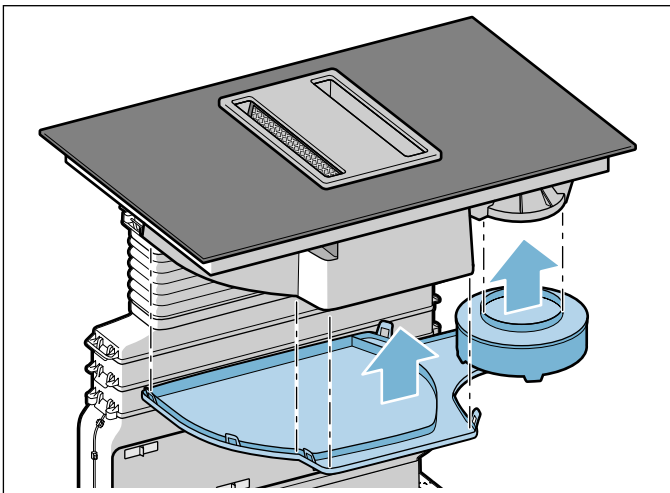
Remarques

- Assurez-vous que l'alimentation au réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le capot du filtre, le filtre à graisse métallique et le réservoir.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein. Si nécessaire, retirez le capot du boîtier.

1. Dévissez le réservoir de trop-plein à deux mains.

Remarques

- Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.
- Si le filtre à graisse métallique et le réservoir sont démontés et que du liquide atteint l'appareil via la grille de ventilation, retirez le capot de l'appareil.



2. Videz le réservoir de trop-plein et le cas échéant, le capot de l'appareil, et nettoyez-les.
3. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
4. Remettez en place le capot de l'appareil.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.

Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre → "*Sécurité-enfants*"

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essuyez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre → "*Réglages de base*"

Bruits

Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont un phénomène normal, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas une défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :

Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensiles de cuisson

Quels ustensiles sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Vous trouverez des informations sur les ustensiles appropriés pour l'induction dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?

Le foyer, sur lequel le récipient est placé, n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est placé est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*" et → "*Zone combinée*".

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*" et → "*Zone combinée*".

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre → "*Nettoyage*"

Anomalies, que faire ?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Anomalie/affichage	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée Coupure de courant Fusible défectueux	Branchez l'appareil sur le secteur Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
L'allumage des symboles ne fonctionne pas	L'unité de commande est défectueuse.	Appelez le service après-vente.
La ventilation ne fonctionne pas.	Le filtre à graisse métallique n'est pas correctement mis en place. Le capteur de détection du filtre ne fonctionne pas.	Mettez le filtre à graisse métallique correctement en place. Appelez le service après-vente.
F 10	Le filtre à graisse métallique est saturé.	Nettoyez le filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 26
F 11	Le filtre à charbon actif est saturé.	Changez le filtre à charbon actif. → "Nettoyage" à la page 26
F 10 / F 11	L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Réinitialisez l'indicateur de saturation. → "Réinitialiser les indicateurs de saturation" à la page 30
Aucun affichage	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les affichages clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
Le symbole — clignote sur les affichages des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
F 1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Reportez-vous au chapitre
E9000 E90 10	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque **E** apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.


Service après-vente

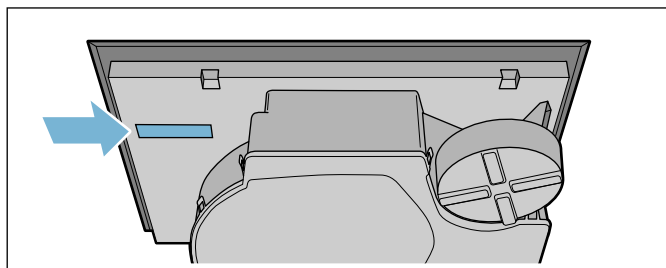
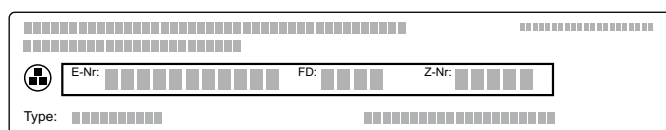
Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.



Le numéro E se trouve aussi sur la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro FD en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre → "Réglages de base".

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats tests

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer	Cou- vercle	Cuire	
			Durée (min:sec)		Position de chauffe	Cou- vercle
Faire fondre du chocolat						
Chocolat pâtissier (par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g)	Casserole Ø 16 cm	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles						
Potée aux lentilles* Température initiale 20°C						
Quantité : 450 g	Faitout Ø 16 cm	9	1.30 (sans remuer)	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Faitout Ø 22 cm	9	2.30 (sans remuer)	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte Par ex. lentilles aux saucisses. Température initiale 20°C						
Quantité : 500 g	Faitout Ø 16 cm	9	env. 1:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1 kg	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.	Oui
Préparer une sauce béchamel						
Température du lait : 7°C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel						
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et refaire chauffer le tout.	Casserole Ø 16 cm	2	env. 6:00	Non	-	-
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse.		7	env. 6:30	Non	-	-
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.		-	-	-	2	Non
*Recette selon DIN 44550						
**Recette selon DIN EN 60350-2						

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer		Cuire	
			Durée (min:sec)	Cou-vertcle	Position de chauffe	Cou-vertcle
Cuire du riz au lait						
Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3	Non
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	2.	Non
Faire cuire du riz*						
Température de l'eau : 20°C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 16 cm	9	env. 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30	Oui	2.	Oui
Faire rôtir du filet de porc						
Température initiale du filet de porc : 7°C						
Quantité : 3 filets de porc (poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur) et 15 ml d'huile de tournesol	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Préparer des crêpes**						
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Faire frire des frites surgelées						
Quantité : 2 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Faitout Ø 22 cm	9	Jusqu'à la température d'huile de 180°C	Non	9	Non
*Recette selon DIN 44550						
**Recette selon DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG



9001337362
981111(00)